

科 目 名		学 年		
食品工学 : Food Processing Technology		5C		
教 員 名		福永公寿 : FUKUNAGA Kimitoshi		
単 位	授 業 時 間	科 目 区 分	授 業 形 態	学 修 単 位
1	100分×15回	選 択	講 義・前 期	○
授 業 概 要	食品の主要な加工技術及び流通・保存技術について種々の食品の製造法と関連付けて講義する。			
到 達 目 標		評 価 方 法		
(1)食品の製造に必要な加工法の原理を理解できること。(2)食品の流通・保存に必要な技術を理解できること。(3)おもな食品の加工・流通・保存・特性について理解できること。		期末試験(90%)とレポート及び出席(10%)とで評価する。		
学 習・教 育 目 標	(C)①	JABEE基準1(1)	(d)-(1)-③	
授 業 計 画	回	項 目	内 容	
	第1	食品の特性	食品とは、食品と栄養、食品の変性	
	第2	食品の貯蔵法	水分、浸透圧、pH、低温、殺菌、燻煙、CA貯蔵	
	第3	食品の加工法1	物理的操作、化学的操作、生物的操作	
	第4	食品の加工法2	膜、凍結濃縮、超臨界抽出、超高压、電磁波、バイオテクノロジー、無菌包装	
	第5	食品の包装	関連法規、包装材料	
	第6	主な食品の加工・流通1	農産物(穀類、豆類、いも類、野菜類、果実類、植物油脂)	
	第7	主な食品の加工・流通2	畜産物(乳と乳製品、食肉と食肉製品、卵とその加工品)	
	第8	主な食品の加工・流通3	水産物(水産加工原料の特性と管理、水産加工製品と加工技術)	
	第9	主な食品の加工・流通4	発酵食品(みそ、醤油、ソース、食酢、アルコール飲料、納豆、漬物、乳、肉発酵製品、水産発酵食品)	
	第10	主な食品の加工・流通5	調味料、香辛料(甘味料、塩味料、旨味料、辛味料)	
	第11	主な食品の加工・流通6	嗜好食品(茶、紅茶、コーヒー、チョコレート)	
	第12	主な食品の加工・流通7	油脂類(採油、精製、改質、加工油脂)	
	第13	主な食品の加工・流通8	インスタント食品	
	第14	主な食品の加工・流通9	機能性食品、新しい加工食品	
	第15	まとめ	期末試験	
自学自習の内容	レポートを課す。			
関連科目	有機化学、微生物学、生物化学、生物反応工学、化学工学			
教科書	食べ物と健康Ⅲ 食品と加工・流通(鮫島邦彦・三共出版)			
参考書				
授業評価・理解度	授業評価アンケートを行う。			
副担当教員	三留規誉			
備考				